

BOLOS **RECEITAS & DELÍCIAS** MOLHADINHOS

R\$ 1,99

**BOLO BALA
DE COCO**

Derrete na boca!



PROMOÇÃO

25 anos
alto astral
editora

R\$ 35.000
em prêmios

Participe de 01/06 a 05/08.
Saiba como na página 18.

ISSN 1518-207X



9 771518 207007

00109

64
Receitas

**BOLO DE
AMENDOIM**

Irresistível!

BOLO PRETO E BRANCO

É de liquidificador!

Tentações molhadinhas!

Para o café da manhã, a hora do lanche ou apenas para beliscar alguma coisa gostosa, os bolos são ótimas opções. Além de fáceis de preparar, são deliciosos e, se forem molhadinhos então, fica impossível resistir! Nesta edição da **Receitas & Delícias**, você vai encontrar sabores para todos os gostos: de chocolate, limão, cenoura, amendoim, café, maracujá e muito mais! Delicie-se!

**Abrços,
Da redação**



Receita da capa:
Bolo bala de coco.....5

ÍNDICE

Bolo amanteigado com coco.....9	Bolo de banana e licor.....31	Bolo gelado de chocolate.....30
Bolo amendolito.....6	Bolo de brigadeiro e maria-mole.....24	Bolo goiabinha.....8
Bolo ao leite.....11	Bolo de café e coco.....22	Bolo inglês com calda de iogurte.....28
Bolo azul.....14	Bolo de cenoura diferente.....6	Bolo mármore cítrico.....16
Bolo bala de coco.....5	Bolo de chocolate aos leites.....17	Bolo mate com limão.....27
Bolo bem-casado.....13	Bolo de fubá e melado.....14	Bolo molhadinho de banana.....26
Bolo branco e preto.....9	Bolo de iogurte e doce de leite.....13	Bolo de morango e chocolate.....7
Bolo branquinho com café.....11	Bolo de Leite Ninho® e chocolate.....16	Bolo moreno.....24
Bolo chocobanana.....28	Bolo delícia básica.....30	Bolo pão de mel.....24
Bolo chocochantilly.....6	Bolo de limão e chocolate.....15	Bolo perfeito.....21
Bolo chocularanja.....26	Bolo de maçã e nozes.....20	Bolo prestígio invertido.....20
Bolo com calda de kiwi.....7	Bolo de mandioquinha.....15	Bolo-pudim de fubá.....21
Bolo com calda de morango e hortelã.....29	Bolo de maracujá e chocolate.....12	Bolo rápido de coco e geleia.....20
Bolo com refrigerante.....32	Bolo de morango.....10	Bolo-sufê de chocolate.....16
Bolo-creme.....23	Bolo de passas ao rum.....25	Bolo toalha felpuda de laranja.....17
Bolo-creme com maçã.....8	Bolo de pêssego gelado.....25	Bolo tropical.....26
Bolo cremoso de queijo de minas e laranja.....28	Bolo de sorvete crocante.....23	Bolo vermelho gelado.....27
Bolo de abacaxi com hortelã.....12	Bolo de uva.....30	Brownie branco com calda vermelha.....12
Bolo de ameixa com chocolate.....31	Bolo em camadas.....14	Floresta negra ao contrário.....22
Bolo de amêndoas com calda.....10	Bolo especial.....22	Nega-maluca branca.....8
Bolo de amendoim.....10	Bolo flocos.....32	Pão de ló ao limão.....32
	Bolo gelado de abacaxi.....29	

BOLOS MOLHADINHOS

Ideias imperdíveis de dar água na boca!



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Zulmira Fátima dos Santos

BOLO BALA DE COCO

Rendimento: 15 porções Tempo: 1h (+4h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina ou manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 100g de coco ralado

Preparo: Na batedeira, bata os ovos com o açúcar por 10 minutos. Acrescente a mar-

garina ou a manteiga e bata por 3 minutos. Adicione a farinha, a maisena peneirada, intercalando com o leite, e bata até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar e corte em quadrados. Para a calda, em uma panela, dissolva o açúcar no leite de coco e leve ao fogo baixo por 5 minutos. Passe o bolo pela calda e em seguida pelo coco ralado. Embrulhe, um a um, em papel-alumínio e, se desejar, em papel decorado. Leve à geladeira por 4 horas e sirva.



BOLO DE CENOURA DIFERENTE

Rendimento: 12 porções

Tempo: 2h (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 cenouras picadas
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de casca de laranja para decorar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Cobertura

- 1 xícara (chá) de tipo cream cheese (queijo cremoso tipo Philadelphia®)
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja

Preparo: No liquidificador, bata as cenouras, o óleo e os ovos. Despeje em uma tigela, misture a farinha e o açúcar e bata com uma colher. Junte o fermento e misture delicadamente com uma colher. Transfira para uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Em uma panela, leve os ingredientes da calda ao fogo baixo, mexendo até derreter. Reserve. Bata os ingredientes da cobertura em uma tigela com um garfo até formar um creme. Desenforme o bolo depois de frio, fure com um garfo, regue com a calda e espalhe a cobertura. Leve à geladeira por 2 horas, decore com raspas de laranja e sirva.

BOLO CHOCOCHANTILLY

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h50 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate ao leite e branco para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Cobertura

- 200g de creme de leite fresco gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a margarina e o açúcar até formar um creme. Adicione o chocolate, a maisena, a farinha e bata para misturar. Junte o fermento, as claras em neve e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Misture os ingredientes da calda e regue com o bolo ainda quente. Leve à geladeira por 3 horas. Para a cobertura, na batedeira, bata o creme de leite fresco com o açúcar até formar um chantilly. Desenforme o bolo, espalhe o chantilly, decore com raspas de chocolate e sirva em seguida.

BOLO AMENDOLITO

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado sem pele
- 1 xícara (chá) de castanha-do-pará
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com o soro
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo, o amendoim, a castanha e a farinha até formar um creme. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Para a calda, no liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, a canela e o chocolate em pó. Espalhe sobre o bolo desenformado e frio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO COM CALDA DE KIWI

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h20 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 5 kiwis picados

Preparo: No liquidificador, bata o leite condensado, os ovos, o leite de coco e a farinha até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Reserve. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar e a água por 5 minutos ou até formar uma calda rala. Adicione o kiwi, desligue o fogo e misture. Regue o bolo com a calda e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



BOLO DE MORANGO E CHOCOLATE

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de geleia de morango
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de manteiga

Cobertura

- 180g de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar e a margarina. Adicione o leite e a farinha alternadamente, batendo para misturar. Adicione as claras em neve e o fermento e misture delicadamente com uma colher. Transfira essa massa para uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo baixo os ingredientes da calda até derreter e engrossar levemente. Reserve. Derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite e misture. Desenforme o bolo, regue com a calda, cubra com a cobertura de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



NEGA-MALUCA BRANCA

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate ao leite para decorar

Cobertura

- 180g de chocolate branco picado
- 200g de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até formar um creme. Adicione a farinha e o fermento e bata novamente para misturar. Junte as claras em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Derreta o chocolate branco em banho-maria, misture o creme de leite e o leite até ficar homogêneo. Desenforme o bolo depois de frio, regue com essa cobertura, decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO GOIABINHA

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h35 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 copo de iogurte natural integral (200g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de goiabada em cubos
- 1 colher (sopa) de maisena

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de goiaba
- 1 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite e o iogurte até ficar cremoso. Adicione a farinha e bata para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e coloque a goiabada polvilhada com a maisena, deixando afundar sozinha. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até engrossar levemente. Desenforme o bolo morno, regue com a calda e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO-CREME COM MAÇÃ

Rendimento: 8 porções

Tempo: 2h (+4h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 xícaras (chá) de maçã picada
- 3 colheres (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de noz-moscada
- 2 cravos-da-índia

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a manteiga e o leite

condensado até formar um creme. Adicione o creme de leite, a farinha, a maçã e misture delicadamente. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar até derreter, adicione a água, a canela, a noz-moscada, os cravos e deixe ferver até engrossar levemente. Deixe o bolo esfriar, desenforme, regue com a calda coada e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

BOLO AMANTEIGADO COM COCO

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga amolecida
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Coco ralado para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até formar um creme. Despeje o leite, a farinha, a maisena, o coco ralado e bata para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Adicione as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar até começar a derreter e formar um caramelo. Despeje o leite de coco, o leite e misture até derreter o açúcar. Retire o bolo do forno, regue ainda quente com a calda, polvilhe com o coco ralado e sirva depois de frio.



BOLO BRANCO E PRETO

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h30 (+1h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 caixa de bebida láctea de chocolate tipo Toddyho® (200ml)
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate branco para decorar

Calda

- 340g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a margarina e a bebida até formar um creme. Junte a farinha e bata novamente para misturar. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Transfira a massa para uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Para a calda, derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite, 1/2 xícara (chá) de leite e misture. Reserve 1/2 xícara (chá) desse creme para decorar. Junte o leite restante ao restante do creme e misture. Espere o bolo esfriar, desenforme, regue com a calda, decore com o creme reservado e raspas de chocolate e leve à geladeira por 1 hora antes de servir.



BOLO DE AMENDOIM

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de amendoim inteiro sem pele
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de amendoim triturado para decorar

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

Preparo: No liquidificador, bata o açúcar, os ovos, o óleo, o leite e o chocolate. Despeje em uma vasilha, adicione a farinha e misture. Junte o fermento, o amendoim e misture com uma colher. Transfira a massa em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, sem mexer, até derreter. Adicione a água com cuidado e deixe ferver até formar uma calda. Retire o bolo do forno, regue com a calda ainda quente e deixe esfriar. Corte em quadrados, decore com o amendoim triturado e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO DE AMÊNDOAS COM CALDA

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de essência de amêndoas
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amêndoas picadas (reserve algumas para decorar)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de glucose de milho tipo Karo®
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Na batedeira, bata os ovos com o açúcar, a essência de amêndoas e a manteiga até formar um creme. Adicione a farinha, as amêndoas e bata novamente. Coloque o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, a glucose, o chocolate e a água até formar uma calda rala. Retire do fogo, adicione o creme de leite, misture e reserve. Desenforme o bolo frio, espalhe a cobertura, decore com as amêndoas reservadas e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DE MORANGO

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de mistura para leite sabor morango tipo Nesquik®
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3/4 de xícara (chá) de leite

- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de bebida láctea pronta sabor morango
- Morangos picados para decorar

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 3 xícaras (chá) de iogurte sabor morango
- 2 caixas de creme de leite (400g)

Preparo: Na batedeira, bata os ovos, a margarina, o açúcar e a mistura para leite. Adicione a farinha, o leite e bata novamente para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire o bolo do forno e regue com a bebida sabor morango. Reserve. Para a cobertura, no liquidificador, bata o leite condensado, o iogurte e o creme de leite. Espalhe a cobertura, decore com morangos e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO BRANQUINHO COM CAFÉ

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h20 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de maisena
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 colheres (sopa) de café solúvel

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar e a manteiga. Adicione a maisena, a farinha, o fermento e bata novamente. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno mé-



BOLO AO LEITE

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h (+4h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 e 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: No liquidificador, bata o leite condensado, os ovos, a farinha e a manteiga até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Bata os ingredientes da calda no liquidificador até misturar. Espere o bolo esfriar, desenforme, corte em pedaços, regue com a calda e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

dio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite e o café até dissolver. Retire o bolo do forno, espere esfriar, desenforme e regue com a calda.



BOLO DE MARACUJÁ E CHOCOLATE

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h10 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 3/4 de xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 10 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Na batedeira, bata a margarina, o açúcar e os ovos até formar um creme. Adicione o suco de maracujá, a farinha, a maisena e bata novamente para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Transfira para uma fôrma de buraco no meio de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o achocolatado e a margarina até derreter e formar uma calda. Retire do fogo e misture o creme de leite. Desenforme o bolo morno, regue com a calda ainda quente e sirva depois de frio.

BOLO DE ABACAXI COM HORTELÃ

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h35 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1 lata de abacaxi em calda escorrido e picado (reserve a calda)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio e cobertura

- 2 potes de iogurte natural integral (400g)
- 1 lata de leite condensado
- Suco de 1/2 limão
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 2 colheres (sopa) de hortelã picada

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar e a margarina. Adicione a farinha, a maisena e bata para misturar. Acrescente o abacaxi, o fermento e misture com uma colher. Junte as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Reserve. Para o recheio e cobertura, no liquidificador, bata o iogurte, o leite condensado e o limão até ficar cremoso. Adicione o creme de leite, a hortelã e misture com uma colher. Desenforme o bolo frio, corte ao meio, recheie com metade do creme de iogurte, cubra com a outra massa e espalhe o restante do creme. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BROWNIE BRANCO COM CALDA VERMELHA

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite em pó

- 1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de morangos picados
- 2 envelopes de polpa de amora ou framboesa congelada
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Preparo: Na batedeira, bata os ovos, o óleo, o leite em pó e o açúcar até formar um creme. Adicione a essência, a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, os morangos, a polpa e deixe ferver por 5 minutos até engrossar levemente. Retire do fogo, misture o suco de limão e reserve. Retire o bolo do forno, regue com a calda ainda quente, deixe esfriar e sirva.

BOLO DE IOGURTE E DOCE DE LEITE

Rendimento: 12 porções

Tempo: 1h10 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 pote de iogurte natural integral (200g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 pote de iogurte natural integral (200g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso
- 1 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o iogurte e o açúcar até ficar homogêneo. Adicione a farinha, aos poucos, batendo para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30



BOLO BEM-CASADO

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h20 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar de confeitador para decorar

Calda

- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 lata de doce de leite cremoso
- 1 lata de creme de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela, ainda na batedeira, bata as gemas e o açúcar até formar um creme. Adicione a farinha, as claras em neve, o fermento e misture delicadamente com uma colher. Transfira a massa para uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o leite de coco e o doce de leite até derreter. Retire do fogo, adicione o creme de leite com soro e misture. Desenforme o bolo, regue com a calda, decore com açúcar de confeitador e sirva após 3 horas de geladeira.

minutos. Bata os ingredientes da calda no liquidificador até misturar. Retire o bolo do forno, regue com a calda e deixe esfriar. Corte em pedaços, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



BOLO EM CAMADAS

Rendimento: 10 porções

Tempo: 2h (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 caixa de gelatina em pó sabor maracujá
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda de chocolate

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite

Calda de maracujá

- 1/2 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de água

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, a margarina e o leite até formar um creme. Adicione o leite, a farinha e bata para misturar. Adicione o fermento e misture com uma colher. Divida a massa em duas partes e adicione o pó para gelatina de maracujá em uma delas. Leve cada massa ao forno, preaquecido, em duas formas separadas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas por 25 minutos ou até dourar. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda

de chocolate até derreter e reserve. Em outra panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda de maracujá até derreter o açúcar e reserve. Desenforme os bolos frios e corte cada um em duas partes na horizontal. Em uma travessa grande, intercale camadas de bolo básico, calda de chocolate, bolo de maracujá e calda de maracujá e termine regando com a calda de chocolate. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO AZUL

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 pote de iogurte natural integral (200g)
- 1 caixa de gelatina em pó sabor tutti frutti
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Confeitos coloridos para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o iogurte, a gelatina e a farinha até ficar cremoso. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma tigela, ferva os ingredientes da calda em fogo baixo por 10 minutos e espere esfriar. Desenforme o bolo depois de frio, regue com a calda, decore com confeitos coloridos e sirva em seguida.

BOLO DE FUBÁ E MELADO

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h15 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 1 xícara (chá) de fubá
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de melado de cana pronto
- 1 copo de iogurte natural integral (200g)
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite, a farinha, o fubá, o açúcar e a manteiga até ficar cremoso. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Bata os ingredientes da calda no liquidificador, regue o bolo desenhado e frio e sirva em seguida.

BOLO DE MANDIOQUINHA

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h10 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 3 mandioquinhas cozidas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate em pó para decorar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a mandioquinha, o açúcar e o óleo até formar um purê. Despeje em uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture. Transfira para uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado e o leite até levantar fervura. Retire o bolo do forno, regue com a calda ainda quente e leve à geladeira por 3 horas. Decore com o chocolate em pó e sirva.



BOLO DE LIMÃO E CHOCOLATE

Rendimento: 8 porções

Tempo: 2h (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 colher (chá) de raspas de casca de limão
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de suco de limão

Cobertura

- 180g de chocolate branco picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a margarina, o leite, o açúcar e a farinha até formar um creme. Adicione o fermento, as raspas e misture com uma colher. Transfira para uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até dissolver e regue ainda quente sobre o bolo. Derreta o chocolate, em banho-maria, misture o creme de leite e espalhe por todo o bolo. Leve à geladeira por 2 horas, se desejar, decore com fatias finas de limão e sirva.



BOLO MARMORE CÍTRICO

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 envelope de suco em pó sabor maracujá
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de raspas de chocolate ao leite para decorar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1/4 de xícara (chá) de água

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até ficar cremoso. Adicione a farinha, o leite e bata novamente até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture com uma colher. Divida a massa em duas partes, adicione o suco de maracujá em uma delas e misture. Adicione o chocolate na outra metade e misture novamente. Divida as claras em neve, coloque metade em cada massa e misture delicadamente com uma colher. Transfira as duas massas para uma fôrma de bolo inglês média untada e enfarinhada, colocando colheradas alternadas. Misture com um garfo ou palito para formar um efeito mármore. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar, o suco

de maracujá, a água e ferva até formar uma calda rala. Desenforme o bolo depois de frio, regue com a calda ainda morna, decore com as raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DE LEITE NINHO® E CHOCOLATE

Rendimento: 12 porções

Tempo: 1h10 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite em pó instantâneo Ninho®
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 180g de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata o leite condensado, o óleo e os ovos até ficar cremoso. Adicione a farinha, o leite em pó e bata novamente. Coloque o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Leve ao fogo médio, em banho-maria, os ingredientes da calda até derreter. Regue o bolo ainda quente, espere esfriar, corte em pedaços e sirva.

BOLO-SUFLÊ DE CHOCOLATE

Rendimento: 6 porções

Tempo: 1h50 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 180g de chocolate meio amargo picado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de maisena
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico
- Margarina para untar

- Açúcar cristal para polvilhar

Calda

- 180g de chocolate ao leite picado
- 200g de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: Derreta o chocolate meio amargo com a manteiga em banho-maria. Deixe esfriar. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar até ficar cremoso. Adicione o chocolate derretido, aos poucos, batendo sem parar. Acrescente a farinha, a maisena e bata novamente. Junte o fermento e misture com uma colher. Adicione as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em um refratário médio untado com margarina e polvilhado com açúcar cristal e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, derreta o chocolate ao leite, em banho-maria, misture o creme de leite, o leite e regue sobre o bolo ainda quente. Sirva morno ou em temperatura ambiente.

BOLO DE CHOCOLATE AOS LEITES

*Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil*

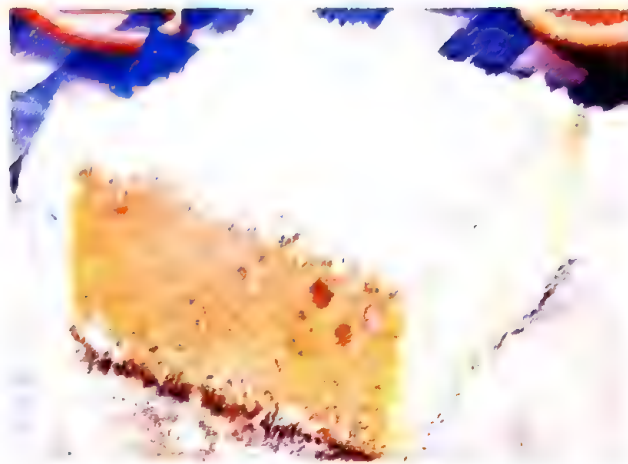
Ingredientes

- 4 ovos
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 vidro de leite coco (200ml)

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o óleo e o chocolate até ficar homogêneo. Adicione a farinha, a maisena e bata novamente para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe



BOLO TOALHA FELPUDA DE LARANJA

*Rendimento: 10 porções
Tempo: 2h (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil*

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 colher (sopa) de raspas de laranja
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 3 xícaras (chá) de suco de laranja
- 1 lata de leite condensado
- 200g de coco ralado

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar, o leite de coco e as raspas de laranja até formar um creme. Adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Em uma panela, leve ao fogo médio o suco de laranja, o leite condensado e metade do coco ralado até formar uma calda. Desenforme o bolo, regue com a calda e decore com o restante do coco ralado. Corte em quadrados, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

esfriar. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até ferver. Desenforme o bolo, corte em pedaços, regue com a calda e sirva em seguida.



BOLO PRESTÍGIO INVERTIDO

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h50 (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de coco ralado para decorar

Calda

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (sopa) de leite

Cobertura

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Bata na batedeira os ovos, o leite condensado, a margarina e o coco ralado. Adicione a farinha e bata novamente para misturar. Adicione o fermento e misture delicadamente com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até derreter. Reserve. Para a cobertura, leve ao fogo médio a margarina, o leite condensado e o chocolate em pó até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Misture o creme de leite e reserve. Desenforme o bolo depois de frio, faça furos com um garfo, regue com a calda, espalhe a

cobertura, decore com o coco ralado e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO RÁPIDO DE COCO E GELEIA

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h10 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 e 1/2 xícara (chá) de geleia de uva
- 1 xícara (chá) de água

Preparo: Bata os ovos, o leite de coco, o creme de leite e o açúcar no liquidificador. Despeje em uma tigela, adicione a farinha, o coco ralado, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio a geleia e a água até formar uma calda. Desenforme o bolo frio, regue com a calda e sirva em seguida.

BOLO DE MAÇÃ E NOZES

Rendimento: 10 porções

Tempo: 2h Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de aveia em flocos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 4 maçãs sem casca e picadas
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de refrigerante de guaraná para regar

- Nozes inteiras para decorar

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 lata de creme de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar cremoso. Adicione a farinha, a aveia e bata novamente. Acrescente o fermento, as nozes, as maçãs e misture com uma colher. Adicione as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Bata os ingredientes da cobertura no liquidificador até engrossar levemente. Reserve. Desenforme o bolo frio, regue com o refrigerante, espalhe a cobertura, decore com nozes e sirva.

BOLO-PUDIM DE FUBÁ

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 50g de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o creme de leite, o queijo parmesão e a farinha até misturar. Adicione o fubá, aos poucos, batendo. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar e a água até formar uma calda de caramelo claro. Desenforme o bolo frio, cubra com a calda e sirva em seguida.



BOLO PERFEITINHO

Rendimento: 12 porções

Tempo: 2h (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 2 xícaras (chá) de morangos picados para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de pó para leite sabor morango tipo Nesquik®
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de morango picado

Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e os ovos até formar um creme. Adicione o leite, o chocolate em pó e a farinha intercalados, batendo a cada adição. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Reserve. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até derreter e engrossar. Reserve. Para a cobertura, na batedeira, bata o creme de leite até começar a incorporar, adicione o açúcar, aos poucos, e bata até formar o chantilly. Desenforme o bolo, regue com a calda, espalhe o chantilly, decore com os morangos e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



FLORESTA NEGRA AO CONTRÁRIO

Rendimento: 10 porções

Tempo: 2h30 (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1/4 de xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de calda de cerejas

Recheio e cobertura

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de cerejas em calda picadas
(reserve a calda e algumas cerejas inteiras)

Preparo: Na batedeira, bata os ovos, o açúcar e a margarina até formar um creme. Adicione o leite e a farinha e bata novamente. Junte o fermento, misture com uma colher, despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo baixo a manteiga, o chocolate em pó e o açúcar até derreter. Misture a calda da cereja e reserve. Para o recheio e cobertura, bata o creme de leite fresco na batedeira até começar a incorporar. Adicione o açúcar e bata novamente até formar um chantilly. Misture o chocolate e, em metade do chantilly, mis-

ture as cerejas e reserve. Desenforme o bolo depois de frio, corte ao meio e regue uma das partes com metade da calda. Espalhe o recheio com as cerejas, coloque a outra parte do bolo, regue com o restante da calda, cubra com o chantilly sem as cerejas, decore com as cerejas inteiras e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DE CAFÉ E COCO

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 100g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Coco ralado grosso para decorar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar até formar um creme. Adicione o coco ralado, o café, o leite, a farinha e bata para misturar. Junte o fermento, as claras em neve e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Misture os ingredientes da calda, regue sobre o bolo, decore com coco e sirva.

BOLO ESPECIAL

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h45 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 1 xícara (chá) de castanha-do-pará picadas
- 2 colheres (sopa) de castanha de caju picadas
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Castanha-do-pará e de caju para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de polpa de açaí descongelada
- 1/2 colher (chá) de raspas de limão

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o óleo e o açúcar até ficar homogêneo. Adicione a farinha, as castanhas e bata. Junte o fermento, as claras em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes até derreter. Desenforme o bolo frio, regue com a calda, decore com castanhas e sirva em seguida.

BOLO DE SORVETE CROCANTE

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 litro de sorvete sabor crocante
- 1/2 pacote de biscoito maisena (100g)
- 1/2 xícara (chá) de nozes

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a margarina e o açúcar até formar um creme. Adicione a farinha de trigo e bata para misturar. Junte as claras em neve e o fermento e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. À parte, deixe o



BOLO-CREME

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso

Calda

- 180g de chocolate ao leite picado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Na batedeira, bata a manteiga, os ovos, o chocolate e o açúcar. Adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje essa massa em uma fôrma alta de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada e forrada com papel-manteiga também untado. Espalhe o doce de leite às colheradas sobre a massa e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Para a calda, em uma panela, leve ao banho-maria o chocolate com o leite até derreter. Retire do fogo, misture o creme de leite e regue o bolo ainda quente. Sirva.

sorvete amolecer até formar um creme. No liquidificador, triture rapidamente o biscoito com as nozes até formar uma farofa grossa. Desenforme o bolo, regue com o sorvete, polvilhe com a farofa e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



BOLO PÃO DE MEL

Rendimento: 10 porções
Tempo: 2h Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de cravos-da-índia
- 1 pitada de noz-moscada
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de raspas de casca de laranja

Cobertura

- 180g de chocolate meio amargo picado
- 180g de chocolate ao leite picado
- 2 caixas de creme de leite (400g)

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a margarina, o óleo, o leite, o mel, o açúcar, o açúcar mascavo e a canela até formar um creme. Transfira para uma tigela, adicione a farinha e misture com um garfo ou batedor manual. Adicione o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes

da calda até derreter e engrossar levemente. Retire os cravos e deixe esfriar. Desenforme o bolo e regue com a calda. Reserve. Derreta os chocolates em banho-maria, misture com o creme de leite e espalhe sobre o bolo. Sirva em seguida, se desejar, decorado com raspas de casca de laranja.

BOLO MORENO

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o doce de leite, o açúcar mascavo e o leite até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, misture a farinha, o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Reserve. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado e o leite até levantar fervura. Retire do fogo, misture o creme de leite e reserve. Desenforme o bolo, faça pequenos furos com um garfo, espalhe a cobertura e sirva em seguida.

BOLO DE BRIGADEIRO E MARIA-MOLE

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de achocolatado em pó

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de chocolate granulado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para decorar

Cobertura

- 1 caixa de pó para maria-mole
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a margarina, o achocolatado e o açúcar. Adicione o leite, a farinha, o chocolate granulado, o fermento e bata rapidamente somente para misturar. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a cobertura, no liquidificador, bata o pó para maria-mole, o leite morno e o creme de leite. Faça furos no bolo ainda quente, regue com a cobertura, espalhe chocolate granulado, corte em pedaços, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO DE PASSAS AO RUM

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h10 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de uvas-passas pretas sem sementes
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de rum

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a margarina, o leite e o açúcar. Adicione a farinha de trigo, a maisena e bata novamente. Junte as



BOLO DE PÊSSEGO GELADO

Rendimento: 8 porções

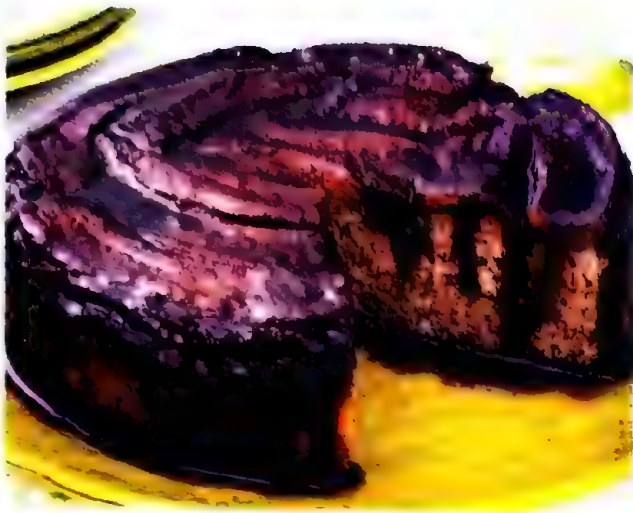
Tempo: 1h (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 100g de manteiga amolecida
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 lata de pêssego em calda picado (reserve a calda)
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo: No liquidificador, bata todos os ingredientes, menos os pêssegos e a calda. Transfira para uma tigela e misture metade dos pêssegos picados. Transfira para uma fôrma de 30cm x 20cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Depois de frio, regue o bolo com metade da calda reservada. No liquidificador, bata o restante da calda com o restante do pêssego picado, espalhe sobre o bolo, leve à geladeira por 2 horas, corte em quadrados e sirva.

passas, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Reserve. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até incorporar levemente. Desenforme o bolo, regue com a calda e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



BOLO MOLHADINHO DE BANANA

Rendimento: 10 porções
Tempo: 2h Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 6 bananas-nanicas
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina para untar

Caramelo

- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de água

Calda

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Preparo: Para o caramelo, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar mascavo, o açúcar e a manteiga até derreter. Despeje a água com cuidado e deixe ferver até formar um caramelo. Utilize metade do caramelo para forrar o fundo de uma fôrma de 24cm de diâmetro. Unte a lateral com margarina. Misture os ingredientes da calda e reserve. Fatie duas bananas no sentido do comprimento e cubra o fundo da fôrma com o caramelo. No liquidificador bata o restante das bananas, os ovos, o óleo e o açúcar. Despeje em uma tigela e misture a farinha de rosca, a farinha de trigo, a canela e o fermento, misturando

com uma colher. Transfira essa massa para a fôrma preparada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Retire do forno e regue com a calda de leite. Espere esfriar antes de desenformar e sirva regado com o caramelo restante.

BOLO CHOCOLARANJA

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h30 (+4h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 180g de chocolate meio amargo picado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de laranja para decorar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- Suco de 4 laranjas

Preparo: Em uma panela, derreta o chocolate com a manteiga em fogo baixo. Deixe esfriar. Na batedeira, bata os ovos, o açúcar, o chocolate com a manteiga e a farinha até ficar cremoso. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar e o suco de laranja até engrossar levemente e formar uma calda. Desenforme o bolo frio, regue com a calda, decore com raspas de laranja e sirva após 4 horas de geladeira.

BOLO TROPICAL

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h15 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Coco ralado grosso para decorar

Calda

- 2 mangas maduras em cubos
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite de coco, a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Transfira para uma tigela e adicione a farinha, o coco ralado, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, bata os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Fure o bolo com um garfo, despeje a calda e espere esfriar. Corte o bolo em quadrados, polvilhe com coco ralado e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

BOLO MATE COM LIMÃO

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h40 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chá-mate pronto
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Adicione o chá, a farinha e bata novamente. Junte o fermento, as claras em neve e misture com uma colher. Despeje essa massa em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Misture os in-



BOLO VERMELHO GELADO

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h (+4h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 beterraba média sem casca picada
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 caixa de gelatina em pó sabor cereja
- 1/2 xícara (chá) de água fervente
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Preparo: No liquidificador, bata os 4 primeiros ingredientes da massa e coloque em uma tigela. Acrescente a farinha e o fermento e misture com uma colher. Coloque em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Dissolva a gelatina na água fervente e bata no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite. Retire o bolo do forno e regue com a mistura do liquidificador. Leve à geladeira por 4 horas, corte em pedaços e sirva.

gredientes da calda e reserve. Desenforme o bolo frio, corte em quadrados, regue com a calda, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



BOLO CREMOSO DE QUEIJO DE MINAS E LARANJA

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h10 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de queijo de minas padrão (meia cura) esmigalhado
- Raspas de casca de 1 laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Gomos de laranja para decorar

Calda

- Suco de 3 laranjas
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de maisena

Preparo: No liquidificador, bata o açúcar, os ovos, a manteiga, o leite, o queijo e raspas de laranja até ficar homogêneo. Adicione a farinha e o fermento, aos poucos, e bata até misturar. Transfira para uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio o suco de laranja, o açúcar e a maisena até engrossar levemente. Desenforme o bolo, regue com a calda e decore com gomos de laranja. Sirva.

BOLO CHOCOBANANA

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 bananas-nanicas picadas
- 4 ovos

- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de canela em pó

Cobertura

- 1 lata de brigadeiro pronto
- 1 lata de creme de leite

Preparo: No liquidificador, bata as bananas, os ovos, o óleo, o chocolate, o leite e o açúcar. Despeje em uma tigela com a farinha de rosca, a farinha de trigo e misture com uma colher. Adicione o fermento e misture até incorporar. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda até derreter e engrossar levemente. Em uma tigela, misture os ingredientes da cobertura e reserve. Desenforme o bolo morno, fure com um garfo, regue com a calda, espalhe a cobertura e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO INGLÊS COM CALDA DE IOGURTE

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- 1/2 xícara (chá) de damasco picado
- 1/2 xícara (chá) de uvas-passas pretas sem sementes
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 colher (chá) de canela em pó

- 1 pitada de noz-moscada
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 2 potes de iogurte natural integral (400g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 200g de creme de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a manteiga, o açúcar mascavo e o açúcar. Adicione a farinha de trigo, as nozes, o damasco, as uvas-passas, o leite e bata novamente. Junte o fermento, a canela, a noz-moscada e misture com uma colher. Adicione as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de bolo inglês grande untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. No liquidificador bata os ingredientes da calda até misturar. Despeje essa calda sobre o bolo ainda quente, espere esfriar, desenforme e sirva fatiado.

BOLO COM CALDA DE MORANGO E HORTELÃ

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h30 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 5 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 2 xícaras (chá) de chantilly pronto para decorar

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de morangos picados
- 5 folhas de hortelã

Preparo: Bata os ovos, o óleo, o açúcar, a água e a farinha até ficar homogêneo. Adicione o fermento em pó e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os in-



BOLO GELADO DE ABACAXI

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 lata de abacaxi em calda escorrido e picado para decorar (reserve 1 xícara (chá) da calda)
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 pote de iogurte natural (200g)

Cobertura

- 1 xícara (chá) de chantilly pronto

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Adicione as gemas, uma a uma, o açúcar e bata até ficar cremoso. Acrescente a farinha de trigo, o fermento, a calda do abacaxi reservada e bata até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, misture o leite, o leite condensado e o iogurte. Desenforme o bolo, fure com um palito e umedeça com a calda. Cubra com o chantilly, decore com o abacaxi, leve à geladeira por 3 horas e sirva.

gredientes da calda até derreter e levantar fervura. Deixe amornar. Desenforme o bolo, regue com a calda, decore com o chantilly e sirva em seguida.



BOLO GELADO DE CHOCOLATE

Rendimento: 10 porções

Tempo: 2h (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de café coado
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de licor de chocolate
- 1 xícara (chá) de leite

Recheio

- 2 latas de leite condensado cozido por 30 minutos na pressão
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 lata de creme de leite

Cobertura

- 1 lata de brigadeiro pronto
- 1/2 lata de creme de leite
- Chocolate granulado para polvilhar

Preparo: Em uma tigela, coloque o açúcar, os ovos e misture. Acrescente o chocolate, a farinha, o fermento, o café e o óleo, mexendo a cada adição. Coloque em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme, corte ao meio, volte uma parte de massa na fôrma em que foi assada e regue com a metade dos ingredientes da calda misturados. Por cima espalhe os ingredientes do recheio mistura-

dos, cubra com o restante da massa e regue com o restante da calda. Por cima cubra com o brigadeiro misturado com o creme de leite e polvilhe com o granulado. Leve à geladeira por 3 horas e sirva em pedaços.

BOLO DE UVA

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h40 (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de uva
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de uva

Cobertura

- 1 xícara (chá) de geleia de uva
- 1/2 xícara (chá) de água

Preparo: Na batedeira, bata os ovos, a margarina e o açúcar. Adicione o suco, a farinha e bata novamente para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Bata os ingredientes da calda no liquidificador até ficar homogêneo. Espere o bolo esfriar, desenforme, fure com um garfo e regue com a calda. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da cobertura até derreter, espalhe sobre o bolo e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DELÍCIA BÁSICA

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h15 Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o leite, o óleo, o chocolate em pó, a farinha, a canela e a noz-moscada até ficar homogêneo. Adicione o fermento, as claras em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da cobertura até ferver e engrossar levemente. Desenforme o bolo depois de frio, fure com um garfo e regue com a calda. Sirva.

BOLO DE AMEIXA COM CHOCOLATE

Rendimento: 8 porções

Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de ameixas secas picadas
- 1 pote de iogurte natural integral (200g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio e cobertura

- 360g de chocolate ao leite picado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1 xícara (chá) de leite

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar, a margarina, as ameixas e o iogurte até formar um creme. Despeje em uma tigela, acrescente a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar. Para o recheio e cobertura, derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite e misture. Desenforme o bolo, corte ao meio, espalhe metade o creme de chocolate, coloque a outra massa. Misture o leite na outra metade do creme e cubra o bolo. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir



BOLO DE BANANA E LICOR

Rendimento: 12 porções

Tempo: 1h30 **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite morno
- 3 ovos
- 1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 3 bananas em rodela
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha para untar

Calda

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 3 colheres (sopa) licor de laranja (Cointreau®)

Preparo: Bata o leite, os ovos e a manteiga no liquidificador até misturar. Acrescente os demais ingredientes da massa, menos o fermento, e bata até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar levemente. Misture os ingredientes da calda e leve ao fogo baixo até formar uma calda rala. Despeje por cima do bolo ainda quente e sirva.

nhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar. Para o recheio e cobertura, derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite e misture. Desenforme o bolo, corte ao meio, espalhe metade o creme de chocolate, coloque a outra massa. Misture o leite na outra metade do creme e cubra o bolo. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir



BOLO FLOCOS

Rendimento: 12 porções

Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de chocolate branco
- **forneável picado**
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para decorar

Calda

- 1/2 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite

Cobertura

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de margarina

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o chocolate e a margarina até ficar cremoso. Adicione a farinha e bata para misturar. Junte o fermento, o chocolate branco e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Misture os ingredientes da calda e regue o bolo ainda quente. Para a cobertura, leve ao fogo médio o leite condensado, o chocolate, a margarina e mexa até engrossar levemente. Espalhe sobre o bolo, decore com chocolate granulado e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

PÃO DE LÓ AO LIMÃO

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h10 (+2h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 8 colheres (sopa) de água quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- Suco de 1 limão
- 1 lata de creme de leite

Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, adicione as gemas peneiradas e bata até formar um creme claro. Adicione o açúcar, a farinha e a água quente e bata. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 30cm x 40cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos. Bata no liquidificador os ingredientes da calda. Espere o bolo esfriar, desenforme, regue com a calda e leve à geladeira por 2 horas.

BOLO COM REFRIGERANTE

Rendimento: 10 porções

Tempo: 1h15 (+3h de geladeira) Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 2 xícaras (chá) de refrigerante de guaraná para regar

Preparo: No liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o leite condensado, o creme de leite e a farinha até ficar cremoso. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Regue o bolo com o refrigerante e leve à geladeira por 3 horas. Sirva.

RECEITAS & DELÍCIAS



Bolo flocos



Bolo de maracujá e chocolate



Bolo vermelho gelado



Bolo de cenoura diferente



Bolo de limão e chocolate



Bolo ao leite



Bolo perfeito